

## At the Table with the Other and with the Elsewhere

### A tavola con l'altro e con l'altrove

LORENA CARRARA

*Through the analysis of some literary sequences that we use as a symbolic space of experience, exploiting the normal processes of empathy triggered from reading, we get to pick and to determine some of the deeper meanings of food, that make the culture of nutrition one of the most promising and transversal themes, and perhaps the most meaningful, with regard to the complete formation of a person. Sharing, brotherhood, hospitality are meanings that go beyond the words to get through the medium of food directly to corporeality of individuals, rooted in it even more firmly than do ideologies, even the most pervasive, even the most underhand. The food then takes an ethical dimension that is perhaps not so far been considered with due attention and that could help manage migration emergencies, in a perspective of real conviviality, understood as commonality of life.*

*C'era un fanciullo vestito di nero  
Che si contava le costole  
In fondo ad una camera chiusa  
Sulla dolcezza della sera.  
C'era un cane grosso come la disperazione  
Che aveva perso una zampa  
Sognando i resti che avanzavano  
Da un pranzo ufficiale.*

Henri Boukoulou, *Le strade di Soweto*

Il cibo si colloca all'incrocio di una molteplicità di istanze difficili da esaurire nell'ambito di un'unica disciplina o di un settore di studi. Anche grazie ai riflettori accesi in occasione di EXPO 2015, improvvisamente ci si è resi conto, da più parti, che parlare di cibo significa chiamare in causa non solo la salute fisica e psichica, ma l'economia e l'ambiente, la formazione dell'individuo e l'identità del gruppo e, più di recente, perfino la politica e l'etica. L'oscenità della fame nel mondo, accostata a un mondo occidentale che consuma i due terzi delle risorse alimentari, spreandone in modo insensato una buona percentuale, è ormai a tutti evidente, ma ad essa si aggiungono il problema della devastazione della biodiversità<sup>1</sup>, del consumo carneo e della mercificazione degli animali, delle differenze e delle frizioni tra sistemi alimentari lontani<sup>2</sup>, nonché dell'apparente intraducibilità di

un codice nutrizionale in un altro (che riflette la difficoltà a comprendersi e a comunicare).

Nella gerarchia sensoriale a cui l'Occidente si è finora allineato, il gusto e l'olfatto occupano i posti più bassi, perché sono i sensi della vicinanza se non, addirittura, dell'assimilazione<sup>3</sup>. Sembra però che lo spirito del tempo, del nostro tempo, richieda ormai un'analisi più profonda e sistematica del tema del cibo, sebbene i filosofi si siano sempre tenuti ben lontani dalla considerazione del cibo come un degno tema di studio, in parte per la natura intrinseca degli alimenti (materia che difficilmente è oggettivizzabile dato che per definizione va incorporata), in parte per tradizione accademica<sup>4</sup>.

Con la recente riconduzione dei processi cognitivi, delle emozioni e perfino dell'immaginario alla fisiologia e alla corporeità<sup>5</sup>, la riflessione sul cibo – atto primario, fisiologicamente fondato che trova fondamento nella

pancia e nell'urgenza del nutrirsi (tra l'altro, nell'Occidente dell'abbondanza postindustriale non si può, a rigor di logica, nemmeno più parlare in questi termini) – ha acquisito una nuova dignità di studio ed è arrivata a chiamare in causa le dimensioni più complesse dell'essere umano. Cos'abbia a che vedere il cibo con l'educazione, la formazione e l'incontro tra culture ce lo mostra un passo di Rigoni Stern, tratto da *Il sergente nella neve*, il celebre romanzo autobiografico che racconta della ritirata della Russia e che non possiamo fare a meno di ricordare in questa sede. È infatti l'azione di mettere in comune un alimento – qualunque esso sia, ma in particolare quando si tratta di un'ancestrale pappa a base di cereali – ad assumere un valore simbolico universale, indiscutibile e transculturale:

Corro e busso alla porta di un'*isba*. Entro.

Vi sono dei soldati russi, là. Dei prigionieri? No. Sono armati. Con la stella rossa sul berretto! Io ho in mano il fucile. Li guardo impietrito. Essi stanno mangiando intorno alla tavola. Prendono il cibo con il cucchiaino di legno da una zuppiera comune. E mi guardano con i cucchiaini sospesi a mezz'aria. - *Mniè khocetsia iestj* - dico. Vi sono anche delle donne. Una prende un piatto, lo riempie di latte e miglio con un mestolo, dalla zuppiera di tutti, e me lo porge. Io faccio un passo avanti, mi metto il fucile in spalla e mangio. Il tempo non esiste più. I soldati russi mi guardano. Le donne mi guardano. I bambini mi guardano. Nessuno fiata.<sup>6</sup>

L'autore racconta di una ventina di soldati dispersi e affamati in una sterminata terra straniera, che ormai hanno un bisogno quasi disperato di mangiare. Della lingua del nemico, oscura e lontana, hanno appreso quelle frasi basiche che di norma servono ad appagare le necessità immediate: tra cui «Datemi da mangiare», richiesta riportata in russo nel testo. La lettura della pagina di Rigoni Stern apre un mondo di significati, sfiora le corde più profonde dell'animo umano, è dotata di una straordinaria densità emotiva. E il narratore non trascura di rimarcare le implicazioni educative e formative di quel gesto quotidiano, in apparenza semplice e scontato, che le donne compiono dopo aver ascoltato la richiesta dell'intruso. Sono le donne, infatti, in un istante segnato da una tesa immobilità, a decidere come agire, a scegliere lungo quale direzione incamminarsi, offrendo a un estraneo, a uno straniero, a un nemico, quel pasto povero e

modesto che hanno già pronto in tavola e che ogni giorno devono faticosamente conquistare. Si tratta di una poltiglia di latte e miglio, una di quelle preparazioni arcaiche che possiamo definire “universali”, perché in ogni luogo e in ogni tempo le culture popolari (e non solo) ne hanno creato e consumato di analoghe. È un oggetto alimentare che travalica il puro aspetto materiale, in tutto e per tutto equiparabile al “pane quotidiano”<sup>7</sup> della preghiera cristiana al *Padre* e, con ogni probabilità, si tratta dell'unica fonte di sussistenza che quegli umili contadini hanno a disposizione. L'autore continua, chiosando:

Ora non lo trovo affatto strano, a pensarvi, ma naturale di quella naturalezza che una volta dev'esserci stata tra gli uomini. Dopo la prima sorpresa tutti i miei gesti furono naturali, non sentivo alcun timore, [...]. Anche i russi erano come me, lo sentivo. In quell'*isba* si era creata tra me e i soldati russi, e le donne e i bambini un'armonia che non era un armistizio. Era qualcosa di molto di più del rispetto che gli animali della foresta hanno l'uno per l'altro. [...]. Finché saremo vivi ci ricorderemo, tutti quanti eravamo, come ci siamo comportati. I bambini specialmente. Se questo è successo una volta potrà tornare a succedere. Potrà succedere, voglio dire, a innumerevoli altri uomini e diventare un costume, un modo di vivere.<sup>8</sup>

L'attenzione ai bambini è la prova del valore educativo di un'azione quotidiana, compiuta sotto il loro sguardo innocente, privo di pregiudizi. Nella loro memoria rimarrà, ne siamo certi, il gesto delle madri, delle zie, delle sorelle che si mostrano per un momento incuranti degli anni di propaganda, di educazione all'odio, di dottrine belliche. Un ulteriore elemento, però, emerge con forza dalla lettura di questa sequenza, ed è la conferma che – in linea con la teoria espressa da Fernand Braudel<sup>9</sup> – la simbologia alimentare si radica nelle strutture più sotterranee delle civiltà e appartiene alla dimensione della “lunga durata”, ai fenomeni più resistenti al cambiamento storico evenemenziale. In una congiuntura storica così contorta e oscura, in un momento carico di tensione, intorno a un povero desco riemerge l'arcaica mentalità contadina: assoluta, comprensibile e limpida al di là dei linguaggi, delle discrasie culturali e dell'ostilità (che in guerra sembra così acuta e totalizzante, pressoché insuperabile). Il cibo diventa così emblema materiale, epifania commestibile dell'*ethos*.

Nutrirsi, infatti, è un'azione che si colloca in un nucleo semantico assai denso, in cui il corporeo e il simbolico si fondono in modo naturale, fisiologicamente fondato. Premesso che laddove gli individui non hanno di che sostentarsi può sembrare inutile, se non insultante, cercare letture della nutrizione che travalichino il bisogno primario, in realtà i significati che il cibo sa veicolare – che ne siamo consapevoli o no – esorbitano quasi sempre dalla necessità immediata di rifornirsi di energia. Nella realtà disumanizzante e tragica del lager, non a caso, il cibo diventa strumento di reificazione o di riduzione allo stato bestiale dell'individuo<sup>10</sup>. Ciò è tipico delle strategie di guerra e di scontro. E allora si cerca un nutrimento diverso, che sia della mente e dello spirito, spinti dalla necessità di rimanere uomini anche in condizioni bestiali, ancorandosi paradossalmente all'immaginario e alla fantasticheria<sup>11</sup>.

Superando i discorsi mondani della tipicità e della gastronomia, il cibo inteso come sistema di significazione ci riconduce, così, a dimensioni dell'essere e dell'esistere che – sebbene non percepite – permeano la nostra quotidianità e informano la struttura del nostro corpo e della nostra individualità. Nel raccontare un episodio accaduto durante il periodo degli studi universitari, il medico italo-togolese Komla-Ebri fa emergere in poche righe fino a che punto il modo di consumare il cibo sia plasmato dalla struttura sociale a cui apparteniamo e, di conseguenza, in che misura trovarsi a stretto contatto con una cultura *altra* possa mettere a disagio. L'amico tedesco Michael ha accettato l'invito a passare un'estate con Kossi in Togo:

All'inizio era entusiasta di tutto, ma dopo due giorni si era chiuso in un mutismo totale. Alla mia reiterata insistenza di conoscere la causa di questo pesante silenzio che stava minando la nostra amicizia, egli sbottò nervosamente:

«Ma perché camminate così e fate tutto con tanta lentezza? Perdete troppo tempo! Perché mangiate tutti assieme nello stesso piatto? Non è igienico! Perché i vostri cortili sono sempre pieni di tanta gente? Così non c'è privacy! Perché non fate come noi, noi... noi...?»<sup>12</sup>

Oggi, quando si parla di migrazione si materializzano davanti ai nostri occhi visioni delle tragiche morti in mare, di centinaia di profughi che cercano in una traversata infernale – malauguratamente fin troppo umana, a dire il vero – una speranza di vita migliore. Ma tendiamo a

dimenticare che anche noi, ora appartenenti al mondo dei privilegiati, di quelli con la pancia piena, siamo stati profughi e migranti, come ricorda il *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo*<sup>13</sup> di recente dato alle stampe. In una delle appendici del *DEMIM*, infatti, i numeri parlano chiaro: dal 1876 al 2005, il saldo migratorio (la differenza tra coloro che si stabiliscono definitivamente all'estero e coloro che rientrano in patria) è marcatamente negativa. Ventisette milioni e mezzo di espatriati, contro dieci milioni circa di rientri. Veneto, Sicilia e Friuli Venezia Giulia sono le tre regioni che maggiormente hanno contribuito<sup>14</sup>.

L'ormai celebre valigia di cartone diventava, secondo il bisogno, un po' cantina, un po' desco (perché il bagaglio non conteneva cose, ma significati, segni che l'*altro* non sapeva leggere, non sapeva capire, non sapeva nemmeno mangiare). Lo chiarisce bene Graziano Battistella, parlando del ritorno dei migranti lungo le strade ferrate verso i luoghi di lavoro oltre le Alpi, luoghi indispensabili per il mantenimento proprio e dei congiunti, eppure quasi odiati:

Sotto, la conversazione tra loro, i migranti. Conversazione ormai ben conosciuta. La famiglia, rivista dopo un po' di tempo, i figli che crescono, qualche progetto iniziato. Parole che si intrecciano concitate, il dialetto rinfrescato, la voce è alta. Scorrono i chilometri. Dalla valigia si prende il cartoccio, qualcosa da mangiare. Cose buone, sapori di casa, che prolungano la permanenza, anche se i chilometri scorrono. La bottiglia passa di mano in mano, anche il pane, tagliato col coltello, quello da tasca. Di quei sapori la valigia è impregnata, li conserverà per un po'.<sup>15</sup>

Sul fenomeno migratorio degli italiani verso l'equivalente contemporaneo del paese di Cuccagna – i mitici Stati Uniti d'America – un grande poeta italiano, Giovanni Pascoli, scrive ai primi anni del Novecento un poemetto di poche centinaia di versi in cui, per la prima volta, si mette alla prova con tematiche sociali contemporanee. La vicenda da cui scaturisce il racconto è reale: il ritorno in patria dei parenti di un amico, emigrati oltre Oceano dalla Garfagnana. È la mancanza di cibo che spinge ad abbandonare la patria – arcaica, misera, amata – l'assenza pressoché totale di speranza, il non poter tentare più nulla:

Non c'è più cibo qui per loro, e mesta  
 la terra e freddo è il cielo, tra l'affanno

dei venti e lo scrosciar della tempesta.

Non c'è più cibo. Vanno. Torneranno?

Lasciano la lor casa senza porta.

Tornano tutte al rifiorir dell'anno!

Paragonati alle rondini i migranti hanno la speranza di tornare in tempi migliori, sebbene ad attenderli ci sia una casa di molta, di fango, senza porta (i mezzadri se la portavano dietro ad ogni San Martino). La storia è esemplare e tragica, una bimba di otto anni, affetta da tisi, torna in Italia nell'abituro che è ancora la dimora della famiglia, per tentare di guarire a contatto con i cibi e l'aria buona delle origini. Una cara nonna, pur non comprendendo nulla delle sue parole lontane e straniere, appartenenti a un altro mondo, la nutre con affetto e semplici gesti antichi, ripetuti da secoli come lo sono i riti quotidiani della tavola:

La nonna intanto ripetea: «Stamane fa freddo!» Un bianco borrhacciol consunto mettea sul desco ed affettava il pane.

Pane di casa e latte appena munto.  
Dicea: «Bambina, state al fuoco: nieva! nieva!» E qui Beppe soggiungea compunto:

«Poor Molly! qui non trovi il pai con fleva!»

V

Oh! no: non c'era lì né pie né flavour  
né tutto il resto. Ruppe in un gran pianto:  
«Ioe, what means nieva? Never? Never? Never?»<sup>16</sup>

Ma c'è una grande differenza tra i migranti che siamo stati noi e i migranti che oggi ci troviamo ad accogliere: questi ultimi, la valigia, non ce l'hanno nemmeno. Non possono concedersi neppure un boccone di casa. È Petrini a ribadire il forte valore identitario del cibo, che forse a noi – cittadini globali ben pasciuti, opulenti mangiatori distratti – ormai tende a sfuggire:

Come accade in qualsiasi parte del mondo ogni festa, ogni ricorrenza ha il suo piatto e i suoi riti: se gli americani celebrano il giorno del Ringraziamento con il tacchino, la comunità siciliana festeggiava San Giuseppe con varie interpretazioni di uno dei piatti simbolo della tradizione

isolana, la pasta con le sarde. Nei momenti di festa popolare, il consumo di cibo della comunità assumeva un'importanza ancora più marcata di quanto non avvenisse nella vita di tutti i giorni. A distanza di oltre cinquant'anni dall'emigrazione d'inizio Novecento, arrivati alla terza generazione, l'uso delle ricette più tradizionali era ancora ben radicato ed era vissuto come una sorta di culto delle origini.

La cultura gastronomica nell'emigrazione assume i contorni di un linguaggio usato per comunicare i tratti fondamentali della propria terra d'origine e spesso – come emerge da approfonditi studi antropologici – l'alimentazione era percepita dagli emigranti come valido strumento per resistere alla pressione omologante esercitata dalle abitudini del Paese ospitante.<sup>17</sup>

Se è vero, com'è vero, che, una volta soddisfatto il bisogno primario di nutrirsi, il cibo immediatamente si struttura in segno<sup>18</sup> e che la cucina riflette la cultura di chi la pratica<sup>19</sup>, allora si pone il problema della traduzione di un codice in un altro, vale a dire della sua trasposizione in forme comprensibili e accettabili, soprattutto nel momento in cui ci troviamo di fronte a una frizione culturale; poiché la gastronomia e il modo di mangiare di un popolo sono, in tutto e per tutto, un alfabeto muto di comunicazione e di relazione – come è stato chiarito concordemente da antropologi, sociologi, storici e semiologi<sup>20</sup> –, un'autentica semiosfera in continua, accelerata, sempre più complessa ridefinizione. Simona Stano ha considerato due *case studies* che le hanno consentito di valutare la difficoltà di “traduzione” in italiano della cucina dei ristoranti giapponesi<sup>21</sup>, ma questo si verifica ogni volta che l'esponente di una cultura, in modo più o meno diretto, più o meno voluto, più o meno traumatico, si trova a contatto con le abitudini alimentari di un'altra. Riportiamo di seguito un aneddoto del già citato Komla-Ebri che può fungere da simpatico esempio:

Ormai lo so.

Ho provato a spiegarlo all'amico ivoriano Daouda:

«Qui non si può far visita ad ora di pranzo o di cena, se non sei invitato, altrimenti vai a finire con una rivista in mano sul divano o peggio a dialogare con un televisore acceso perché non hanno scongelato la bistecca per te.

Se ti invitano, poi, devi portarti dietro dei fiori per la signora oppure un pacchetto di cioccolatini, pasticcini

per i bimbi o una bottiglia di vino o di liquore per il signore.»

Spero che Daouda mi abbia capito.

«Il guaio con gli africani» mi confidava una mia amica italiana «è che se ne inviti uno, non solo non porta niente, peggio, c'è il rischio che si porti dietro... un amico».<sup>22</sup>

La migrazione, dunque, può essere nostra verso l'altrove o dell'altrove verso il "nostro". Ma almeno gli italiani avevano il loro fagotto, un involto di povere cose su cui si potevano appoggiare per rimanere materialmente ancorati a tracce di memoria, a ricordi, alla propria identità<sup>23</sup>. I nuovi migranti, invece, quelli che arrivano ammassati sui barconi a rischio della vita, non hanno nulla, spesso nemmeno gli abiti con cui coprirsi, e si trovano di fronte a un muro culturale che deve apparire insormontabile, a segni – linguistici e perfino alimentari – di primo acchito intraducibili, a una novella Babele che è il simbolo del degrado dell'uomo occidentale, trionfo nella sua abbondanza, insultante nella sua ignoranza dell'alterità e nel suo subdolo disprezzo dell'altro.

Non si tratta solo della sostituzione di un alimento con un omologo locale, ma di diversi modi di accostare gli ingredienti, di consumarli, di stare a tavola<sup>24</sup>; perfino di un differente modo di strutturare i pasti in ritmo che, a sua volta, scandisce l'anno e la giornata o, ancora, di una discordante gestione del processo deplezione-replezione<sup>25</sup>. L'avvicendamento delle festività civili e religiose, ad esempio, implica una diversa concezione del tempo e dello spazio, che non può non riflettersi in minimo o massimo grado sulla tavola e nelle modalità di relazionarsi agli altri<sup>26</sup>.

Nel luogo simbolico che è la tavola le differenti culture si trovano a confronto e in attrito (i tabù alimentari, le proibizioni religiose e le eterogenee tradizioni ne sono l'espressione più nota), e la lontananza, la distanza, la incomunicabilità – tra africani e europei, tra musulmani e cattolici, tra sikh<sup>27</sup> e agnostici – prendono la forma scialba e insapore di una dieta speciale, di solito "in bianco".

Forse potrebbe essere d'aiuto la progettazione di momenti e percorsi di incontro con l'altro mediati dall'alimentazione: mangiare insieme, infatti, crea legami di fratellanza, è un atto altamente socializzante, capace di abbattere le barriere. L'alfabeto olfattivo e i gustumi<sup>28</sup> filtrerebbero piano piano, con gradualità, quasi per osmosi, da una cultura all'altra, andando a tessere una trama

condivisa e la mensa diventerebbe il luogo di un incontro reale con l'alterità, viscerale, vale a dire fisiologicamente fondato. Sotto la guida di operatori culturali specializzati, la diversità verrebbe filtrata in modo progressivo, laboratoriale, sperimentale e perfino piacevole<sup>29</sup>.

Nella nostra contemporaneità, le occasioni per trovarsi al cospetto dei cibi e delle cucine dell'altro sono frequenti e molteplici. Con una serie di interviste semistrutturate un gruppo di ricercatori ha indagato la reazione emotiva degli studenti di origine straniera rispetto ai cibi usuali in Inghilterra<sup>30</sup>. Durante il periodo di permanenza all'estero per motivi di studio, gli universitari si sono dovuti adattare a un sistema gastronomico che si colloca agli antipodi della loro *cucina-madre*. Dato che l'introito derivante dalle tasse degli stranieri corrisponde a un ammontare ingente per il sistema di istruzione inglese, diventa fondamentale trovare una strategia per ridurre al minimo l'impatto traumatico che, di norma, si genera con l'immersione in una diversa cultura. La perdita repentina dei punti di riferimento e dei simboli usuali, alla stessa stregua della loro sostituzione *ex abrupto* con altri del tutto sconosciuti (o quasi) possono avere effetti davvero disorientanti e demotivanti. Uno dei sintomi di prima insorgenza, quando ci troviamo di fronte a uno shock culturale come quello che questi studiosi hanno indagato, corrisponde all'inquietudine nei confronti degli alimenti che ci vengono messi a disposizione, visti con autentico disgusto e considerati la possibile fonte di malessere o addirittura di danni alla salute.

Più è ampia la distanza culturale, più cresce la difficoltà nel trovare accettabili le risorse alimentari di un altro paese. I pakistani, che in un ipotetico ventaglio delle culture gastronomiche si collocano agli antipodi dei britannici, percepiscono infatti il cibo inglese come insipido e malsano<sup>31</sup>. Il corpo stesso sembra rifiutare il cibo dell'altro, che è il segno materiale di un'alterità fisiologica e ideologica, l'espressione di un diverso sistema di valori, di un differente ordine. Si sente l'impulso di rigettarlo, di allontanarlo, si ha l'impressione che danneggi l'organismo. In cucina l'attrito è massimo, perché incorporare l'alterità, assimilarla, farla diventare parte di noi, non è mai cosa facile.

Le pratiche e l'*habitus*<sup>32</sup> alimentare costituiscono infatti un aspetto centrale dell'identità collettiva e individuale e, a questo punto, è facilmente intuibile il motivo per cui il cibo rivesta un'importanza fondamentale sia a livello

fisico, sia psichico. La conferma viene da diversi studi sulle abitudini dei migranti, secondo cui pare che l'attaccamento ai propri cibi di origine sia l'esito della mescolanza tra la volontà di mantenersi in contatto con i sapori familiari e un nostalgico senso di appartenenza. La forza del cibo di casa è legata alla sua prevedibilità e, dunque, al senso di assicurazione che trasmette: lo conosciamo, sappiamo cosa attenderci, ci riequilibra, ci risistema, ci riempie in senso affettivo e nutrizionale, è un cibo di conforto e di cura (*Comfort Food*).

Sono soprattutto i migranti di seconda generazione, invece, a cercare un mimetismo nutrizionale, più o meno convinto, più o meno forzato, a volte eccedendo nell'ipercorrettismo, rinnegando la propria patria in termini culinari, ingurgitando l'essere italiani (o inglesi o americani) senza però digerirlo fino in fondo, ossessionati dall'incubo di essere nuovamente riassorbiti dalle proprie origini.

Una scrittrice di oggi ci può aiutare a comprendere fino a che punto il «piatto del cuore» dell'uno possa essere un piatto orrendo per l'altro. In *Cibo* di Helena Janeczek, la ricetta prediletta della balia Cilly è un intruglio scuro e amorfo che nessuno, fatta eccezione per un abitante di Brema, riuscirebbe a ingerire. Si tratta del *Labskaus*, un antico cibo da marinaio a base di *Aal* (anguilla). Helena, narratrice dell'episodio autobiografico, esprime il desiderio di manifestare il proprio affetto anche mangiando il piatto preferito dell'amata tutrice, cioè innescando una dinamica di tipo magico-analogico: se io e te mangeremo lo stesso cibo, ci avvicineremo ancora di più, ci confonderemo l'una nell'altra<sup>33</sup>. Introiettare il «piatto del cuore» (*Leibgericht*) – una pietanza che ormai ha quasi del tutto perso il ruolo nutrizionale e ha mantenuto solo quello affettivo e nostalgico – non è però agevole: l'aspetto e la consistenza della preparazione, una poltiglia grigiastra a base di un animale serpentiforme, viscido e grasso, scivoloso e repellente, certo non aiutano nell'intento. Le cucine tradizionali europee sono zeppe di piatti identitari simili a questo, tali da suscitare oggi un violento disgusto perfino negli autoctoni, ormai quasi ovunque passati dalla parte della più neutra (e più facile da digerire in termini cognitivi ed emotivi) cucina internazionale:

in Germania esistono pietanze come la zuppa di milza, il “polmoncino acido”, il “ragù di cuore”, e la “scodella dell'ammazzamento”, fatta di piedino, cotenna e orecchie

bollite del maiale, più le fresche e calde *Blut- und Leberwurst*, salsicce di fegato e sangue, che si aprono e si mangiano in poltiglia insieme ai crauti, *Sauerkraut*. Glielo direi per impressionarla, per giurarle infine che io non ho mai assaggiato nessuno di questi piatti, né lo farò mai.<sup>34</sup>

Con i piatti della tradizione popolare ci troviamo di fronte all'alterità in prospettiva diacronica: oggi non riusciamo più a mangiare tutto ciò che in passato si ingeriva senza difficoltà (e forse addirittura con gusto)<sup>35</sup>.

Le tracce mnestiche legate al cibo, poi, come già aveva intuito Proust e ha di recente ribadito Lehrer su base neuroscientifica<sup>36</sup>, hanno il potere di trasportare con l'immaginazione nel luogo e nel momento in cui ci si sentiva tranquilli e sicuri nella propria dimora. Conservare il legame con la terra d'origine, almeno attraverso il cibo, è dunque un forte antidoto contro il senso di pericolo, allontanamento, distanza e lacerazione provocato dall'immersione in una cultura *altra*. La cucina patria diventa così un totem<sup>37</sup>.

Se i piatti della tradizione possono essere inseriti in senso lato in una logica totemica, è il caso di chiedersi come sia possibile avvicinarsi al sistema nutrizionale dell'*altro* senza mettere a rischio la conservazione del *Sé*. Ciò vale oggi a maggior ragione perché il processo migratorio è caratterizzato, a differenza del passato, da una dimensione familiare (intendiamo per “famiglia” una pluralità di possibili forme familiari)<sup>38</sup>. Nelle relazioni intergruppi proviamo disgusto per la cucina dell'*altro*, espressa in differenti odori, modalità di preparazione e di consumo, scelte alimentari, rituali, perché non siamo in grado di accettarne la cultura, che addirittura ci fa sentire a rischio di contaminazione, quando non di estinzione<sup>39</sup>.

La connessione tra il mangiare insieme e la vita comunitaria, le ricadute sociali di un'autentica condivisione di cibo, sono ormai comprovate da molteplici studi nelle più disparate discipline: convivialità, condivisione, dialogo, istituzione di relazioni e gerarchie sono intimamente intrecciati. Secondo Audrey Richards, addirittura, «l'indicatore più significativo delle relazioni umane è la ricerca di nutrimento»<sup>40</sup>. L'effetto della condivisione del cibo trascende la contingenza del gesto, ne travalica i confini nello spazio e nel tempo, fissando legami che rimangono autentici, sebbene impalpabili; allo stesso tempo, la commensalità implica la fissazione di un limite preciso tra chi è alla stessa tavola e chi ne è escluso,

dunque è strettamente connessa all'emarginazione di gruppi subalterni o percepiti come diversi da sé<sup>41</sup>: anche l'interazione intorno al cibo diventa così *medium* (e/o segno) di esclusione sociale o di separazione. Ci troviamo di fronte al lato oscuro della convivialità (in senso lato): chiunque si ponga fuori dal gruppo in cui si condivide un peculiare regime alimentare, un'etichetta della tavola, un sistema di pratiche culinarie, un'ideologia o una mitologia alimentare, è automaticamente un marginale, un escluso o un diverso.

Robert Curzon, bibliofilo alla ricerca di libri rari, ci ha lasciato il racconto di un'esperienza traumatica vissuta in un monastero sul monte Athos, allorché un monaco, prima di farlo accedere alla tanto agognata biblioteca, gli propone a colazione una ricetta cucinata con le sue stesse mani. È mattina ed è dunque, secondo le abitudini anglosassoni, l'ora di un pasto di tutt'altra specie:

Ed egli, seduto di fronte a me sul divano, si mise a preparare il piatto. «Questo», disse indicando una bacinella per metà piena di una *pasta bianca*, «è l'ingrediente principale e più saporito di questo famoso piatto; è composto di *spicchi d'aglio pestati* con una certa quantità di zucchero. Ora vi mescolerò l'olio nelle giuste proporzioni, qualche scaglia di buon *formaggio*» (sembrava di *quel tipo acido* che nell'Italia meridionale si chiama caciocavallo, e che quasi vi brucia la pelle delle dita), «e diversi altri piccoli condimenti appropriati; e ora c'è tutto!» Mescolò la pasta saporita rivoltandola con un largo cucchiaino di legno, finché l'odore si diffuse in tutta la stanza e nel corridoio e nelle celle e nel monastero tutto e sopra la collina e la vallata, un aroma che non si può descrivere. «Adesso», disse l'*agumenos* sbriciolandovi dentro un po' di pane *con le mani tozze e piuttosto sudicie* «questo è un piatto da re! Mangiate, amico mio, [...] non andrete da nessuna parte finché non avrò avuto il piacere di vedervi far giustizia di questo piatto delizioso [...]».<sup>42</sup>

Per non compromettere la sua missione alla ricerca di volumi preziosi, egli non deve e non può offendere l'ospite rifiutandone il cibo. Si tratta, per certi versi, di una sorta di disgustoso rito di passaggio che il bibliofilo deve affrontare con successo per accedere alla sospirata biblioteca (e la struttura narrativa è, a tutti gli effetti, quella della prova fiabesca). Oltre all'aglio, associato in modo inaccettabile per il sistema gastronomico inglese allo zucchero e al formaggio acido (e, per di più, servito di mattina), entra in gioco l'inadeguatezza dell'esecuzione,

perché il sant'uomo manipola il cibo con mani visibilmente sporche. Dunque quel cibo risulterà disgustoso da molti punti di vista: sui piani intrecciati delle modalità di preparazione, delle associazioni di ingredienti, della congruenza con le scansioni temporali della giornata e, possiamo supporre, della consistenza repellente<sup>43</sup>. Curzon si impone di assaggiarne una cucchiata, rimanendone stomacato per giorni e, sebbene da viaggiatore qual è, egli abbia avuto spesso modo di assaggiare i piatti altrui, questa è senz'altro una delle peggiori esperienze; solo grazie all'intervento di un suo servitore, che si inventa per l'occasione una norma religiosa che preclude all'inglese il consumo di aglio a colazione, il collezionista riuscirà ad uscire da quella nauseante situazione.

Uno splendido esempio di come si possa superare l'iniziale repulsione per il cibo altrui ci viene ancora da un racconto del passato, risalente all'epoca della Conquista, tolto dal *Sommario dell'istoria delle Indie Occidentali*. Ospitato dal *cacique* Caunoboa, signore del Maguana e del Cibao, il governatore spagnolo siede a terra a mangiare con lui, su una stuoia intrecciata con fili di diversi colori e larghe foglie profumate sistemate a mo' di cuscino. La sorella del capo, Anacoana, mette in atto un'opera di seduzione nei confronti del fascinoso ospite straniero, offrendogli i cibi più prelibati del suo paese, vale a dire dei superbi iguana arrostiti che però, agli occhi dei cristiani, non sono altro che abominevoli «serpi cotti».

Il governatore, già preso dalla gentilezza di costei, desiderando fargli piacere, ancorché contra sua voglia pure lo accettò, e fatto animo lo cominciò a gustare con le labbra *solamente*, e non gli dispiacendo lo masticò e mangiò [...].<sup>44</sup>

Agendo in qualità di guida da prendere a modello, il governatore decide in un istante di andare oltre le proprie convenzioni gastronomiche e assaporare il cibo straniero, pur trovandolo all'inizio molto respingente e del tutto estraneo al proprio codice alimentare, ma inducendo così gli europei del suo seguito a fare altrettanto<sup>45</sup>. Dopo l'impatto traumatico, tutti ammetteranno che l'iniziale rifiuto era dovuto a una chiusura di tipo culturale, e non gustativo, perché in realtà la carne di iguana si rivelerà equiparabile per sapore a quella delle pernici, dei fagiani e dei pavoni, all'epoca molto apprezzati dai palati europei. Addirittura, gli spagnoli si faranno rivelare la ricetta per

cucinare i rettili in modo corretto, ben consapevoli che solo i nativi possiedono le competenze per ammannire secondo i crismi un cibo così distante dalla cultura europea. La breve sequenza chiarisce fino a che punto la soavità del cibo dipenda dalla griglia interpretativa di cui si dispone per apprezzarlo, per saperlo preparare e gustare: il sapore deriva dal sapere.

Trasposto ai giorni nostri, l'episodio è per molti versi avvicicabile al racconto che, in *Tristi tropici*, Claude Lévi-Strauss ci regala sulla propria formazione di studioso. Con l'unico intento di conoscere la cultura autoctona dall'interno, letteralmente incorporandola, egli si costringe a sperimentare un cibo del tutto incongruo rispetto ai canoni alimentari europei: il *koro*. Una prelibatezza per gli indigeni sudamericani Kaingang e, al contrario, un cibo immondo e repellente per noi. Egli si sottopone a una sorta di iniziazione antropologica, attraverso cui passa da una sfera culturale ad un'altra, assumendone il cibo più rappresentativo:

Occorre ricordare il *koro*, *pallide larve che pullulano dentro certi tronchi d'alberi marci*. Gli indiani, feriti dalle canzonature dei bianchi, non confessano più la loro golosità per queste bestiole e *si proibiscono* fermamente di mangiarle. Basta percorrere la foresta per vedere a terra, su venti o trenta metri di lunghezza, i resti di un grande *pinheiro* abbattuto dalla tempesta, sminuzzato e ridotto a un fantasma d'albero. I cercatori di *koro* sono passati di lì. E quando si entra all'improvviso in una casa indiana, si può intravedere, prima che una mano rapida non l'abbia nascosta, una *tazza formicolante della preziosa leccornia*.

[...]. Vogliamo mangiare i *Koro*. [...]. Un colpo di ascia mostra migliaia di canali scavati nella profondità del legno. In ognuno, un grosso animale color crema, molto simile al *baco da seta*. E ora bisogna decidersi. Sotto lo sguardo impassibile dell'Indiano, decapito la mia preda; dal corpo esce un grasso biancastro, che assaggio senza esitazione: ha la consistenza e la finezza del burro e il sapore del latte della noce di cocco.<sup>46</sup>

Dunque, in condizioni estreme come possono essere la lontananza, volontaria o no, l'immersione in un contesto estraneo o la guerra (in cui di solito si registra una sospensione del normale andamento delle cose), anche le classificazioni alimentari, di norma rigide, indiscutibili e

soggette a cambiamenti lentissimi, saltano e possono essere ridiscusse. Ne troviamo conferma in una sequenza tratta da *Uomini e no* di Elio Vittorini, romanzo che narra le vicende della lotta per la Liberazione nella Milano della Seconda Guerra. In una gelida sera dell'inverno del '44, il partigiano Enne2 incontra alcuni compagni in una casa sicura, per pianificare un'azione di guerriglia urbana. Entrando, chiede qualcosa da mangiare e così si sviluppa – in un periodo storico drammaticamente segnato dalla fame e dalla penuria<sup>47</sup> – una discussione sul cibo e sulle preferenze alimentari, in particolare se sia meglio consumare il pane da solo o qualunque altro cibo, ma senza pane. Il Foppa, sulla scorta di considerazioni scientifiche e nutrizionali, dichiara che, al posto del pane senza niente, sarebbe da preferire qualsiasi altra cosa, ma i compagni sono increduli e lo sottopongono a un fuoco di fila di quesiti provocatori:

«Anche aringa arrostita?»

[...].

«Anche formaggio *Gorgonzola*?»

«E perché allora» Scipione gridò «non anche i *bachi da seta*?»

«Credi che non potrei dirlo?» rispose il Foppa. «Potrei dirlo».

«Ah! Ah! Ah! Lo dice» disse la grassona.

«Posso ben dirlo» il Foppa continuò. «*Per chi li mangia sono più nutritivi del pane*. Come no?».

«Ma nessuno li mangia» disse Scipione.

«E questo prova che non lo sono».

«Nessuno li mangia?» il Foppa esclamò. «In Cina li mangiano. *In molti posti li mangiano*».

«Queste sono fandonie» disse Scipione.

«Non sono fandonie. Io ho visto un cinese che li mangiava, al cinematografo».<sup>48</sup>

La logica nutrizionale che cerca di fare leva sull'apporto proteico, però, non è sufficiente per convincere i compagni che un alimento così inconsueto, così estraneo, sia realmente consumato da qualche parte del mondo, se pure lontana. E l'ultima considerazione – il fatto di aver appreso la cosa al cinematografo – invece di dare credibilità al fatto gliene toglie, collocandolo sullo stesso piano delle altre fandonie del cinema.

È veramente straordinaria la capacità degli scrittori di condensare nel volgere di poche righe la densità semantica di una pratica così complessa come quella del nutrirsi e di

saperne cogliere le implicazioni ben prima degli studiosi. James Joyce, ad esempio, è un autore molto scrupoloso nel descrivere gli ambienti domestici e sempre attento agli usi alimentari. A ben pensare, una poetica del quotidiano è funzionale allo stile di cui egli si è fatto propugnatore: il cibo si rivela irrinunciabile per una svolta stilistica e letteraria come quella sancita dall'*Ulisse*. Nel successivo brano, mentre consuma con avidità e, al contempo, con nauseata sazietà un tramezzino al Gorgonzola e alla senape, Mr. Bloom, il celebre protagonista dell'*odissea* dublinese, ha una specie di illuminazione sui gusti degli altri e ce ne offre una sintomatica rassegna:

I suoi occhi disaffamati guardavano scaffali di barattoli, sardine, chele di aragoste sgargianti. Che  *cose strane* si sceglie la gente per mangiare. Dai gusci, le telline con uno spillo, di sugli alberi, *lumache* della terra mangiano i francesi, dal mare con l'esca sull'amo. [...]. Bacche velenose. Johnny Magories. La rotondità ti sembra buona. Il colore sgargiante ti dà l'allarme. Uno l'ha detto a un altro e così via. Prima provare con il cane. Guidato dal naso o dall'occhio. Frutto della tentazione. [...]. Sí, ma come spiega le ostriche. Brutte a vedersi come un grumo di catarro. Gusci sudici. E ce ne vuole ad aprirli. Chi le ha scoperte? Rifiuti, scarichi di fogna ecco di cosa si nutrono. Sciampagna e ostriche del Red Bank stamane. Influenza sugli organi. Afrodís. [...]. E c'è della gente che gli piace la roba andata a male. Selvaggina frolla. Lepre alla cacciatore. Prima acchiappatela. I cinesi mangiano *uova di cinquant'anni*, azzurre e verdi di nuovo. Pranzo di trenta portate. Ogni piatto innocuo in sé dentro potrebbe mescolarsi. Idea per un giallo con *avvelenamento*. Era l'arciduca Leopoldo. No sí o era Otto uno di quegli Asburgo? Chi era che aveva l'abitudine di mangiarsi la forfora della propria testa? Colazione più a buon mercato che ci sia. Naturalmente, aristocratici. E gli altri copiano per essere alla moda. Milly anche olio di rocca e farina. La pasta cruda piace anche a me. Metà delle *ostriche* che pescano le ributtano in mare per tenere alti i prezzi. A poco prezzo nessuno le comprerebbe.<sup>49</sup>

Prendendo le mosse dall'arbitrarietà e dalla vicendevole incomprendibilità dei gusti umani, passando attraverso l'(auto) educazione che implicitamente dobbiamo mettere in atto per consumare cibi in apparenza repellenti<sup>50</sup> o putrescenti<sup>51</sup>, per poi tornare al corpo e ai prodotti del corpo, l'autore perviene, con una finezza sociologica senza eguali, a un'anticipazione della teoria della *Distinzione* e

delle scelte di consumo delle élite, così come Bourdieu le ha acutamente descritte<sup>52</sup>.

La cultura alimentare che si tende a conservare è spesso l'esito di una millenaria, atavica, fame: lo è stata in passato per gli italiani, lo è oggi per i migranti extraeuropei; ma per essere digeriti, assimilati nel nuovo corpo sociale, bisogna essere a nostra volta appetibili, avere profumi e sapori accattivanti, che non suscitino diffidenza. Il cibo diventa così l'emblema materiale del paese d'origine, a volte cercato, ricostruito, riprodotto, a volte rinnegato: strategia rapida per sentire il sapore di casa, status symbol per gruppi marginali che hanno sempre faticato per mettere insieme qualcosa per riempire lo stomaco, oppure segnale olfattivo della distanza culturale che ci separa dagli altri e che vogliamo annullare.

È opportuno ricordare che la cucina è sempre stata il luogo simbolico della mescolanza, dello scambio, della traduzione e dell'interpretazione, ma solo il tempo può infarcire di senso, attraverso gradualmente accomodamenti, la discrasia e il fastidio che quasi naturalmente si attivano tra sistemi nutritivi lontani, a volte contrapposti. Quando invece l'incontro avviene senza alcuna mediazione culturale, senza nessuna preparazione preliminare (del corpo e dello spirito), allora è difficile comprendersi. L'aneddoto *Etnocentrismo* narrato da Kossi Komla-Ebri in *Imbarazzismi* può aiutarci a capire qualcosa in più sugli incontri di culture. Volenti o no, siamo convinti che la nostra sia l'unica degna di questo nome:

Un giorno, in classe, durante un incontro sull'interculturalità, chiesi ai ragazzi di darmi una definizione del termine "razzismo".

Subito, il più sveglio esclamò:

«Il razzista è il bianco che non ama il nero!»

«Bene!» dissi. «E il nero che non ama il bianco?»

Mi guardarono tutti stupiti ed increduli con l'espressione tipo: "Come può un nero permettersi di non amare un bianco?"<sup>53</sup>

E come può permettersi un nero di non amare la cucina italiana, potremmo aggiungere noi, quella che per unanime consenso è ritenuta la più buona del mondo? La risposta risiede nell'esempio del ristorante etnico: quando ho voglia di sperimentare sapori diversi, io, bianco benestante, me li vado a cercare e sono disposto a pagare profumatamente per vivere quell'esperienza gustativa

raccolta nel piatto. Quando me li trovo cucinati nell'appartamento a fianco, invece, con odori che dal pianerottolo arrivano fin dentro a casa mia, infilandosi sotto le fessure della porta, irrompendo nel mio microuniverso olfattivo e contaminandolo, be', è tutta un'altra storia. Allora l'incontro mi sembra molto meno interessante e più che altro assume i connotati di un'invasione. Anche questo rientra nello schizofrenico atteggiamento alimentare della contemporaneità: *gourmand* del finesettimana incapaci di cucinare, amanti

spocchiosi delle ricette etniche, fatta eccezione per quelle cucinate dal vicino di casa.

Forse è giunto il momento di strutturare percorsi con cui favorire un'integrazione reale e totalizzante, che possa anche assumere le forme di una "cura" alimentare, di un'attenzione autentica alle differenti culture gastronomiche, fondando su basi fisiologiche l'accoglienza e il dialogo. E comprendendo, finalmente, che la diversità è ricchezza, anche a tavola.

LORENA CARRARA

[lorena.carrara@unimore.it](mailto:lorena.carrara@unimore.it)

Dottoressa di Ricerca in Scienze umane, Università di Modena e Reggio Emilia  
*Ph.D. in Human Sciences, University of Modena and Reggio Emilia*

<sup>1</sup> Millennium Ecosystem Assessment, *Ecosystem and Human Well-being: A Report of the Millennium Ecosystem Assessment*, Washington, DC, World Resources Institute, 2005.

<sup>2</sup> M. Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina: storia, identità, scambi*, Roma-Bari, Laterza, 2002.

<sup>3</sup> A. Corbin, *Le miasme et la jonquille*, s.d., trad. it. *Storia sociale degli odori*, Milano, Paravia – Mondadori, 2005; D. Le Breton, *Le Saveur du Monde. Une anthropologie des sens*, 2006, trad. it. *Il sapore del mondo: Un'antropologia dei sensi*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2007.

<sup>4</sup> Cfr. N. Perullo, *Per un'estetica del cibo*, in «Aesthetica Preprint» (www.unipa.it), Palermo, Centro Internazionale Studi di Estetica, 2006, 78, pp. 5-70; Id., *Il gusto come esperienza*, Bra (CN), Slow Food, 2012.

<sup>5</sup> M. Contini, M. Fabbri e P. Manuzzi, *Non di solo cervello: Educare alle connessioni mente-corpo-significati-contesti*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2004; cfr. G. Bachelard, *La terre et les rêveries du repos*, Paris, 1948, trad. it. *La terra e il riposo*, Milano, Red, 2007; J.-J. Wunenburger, *L'imaginaire*, 2003, trad. it. *L'immaginario*, Genova, il melangolo, 2008.

<sup>6</sup> M. Rigoni Stern, *Il sergente nella neve*, Torino, Einaudi, 2008, p. 108. In questo brano sono rappresentati i temi della fame, della cultura contadina, dell'*ethos* rurale, dell'educazione all'ospitalità e all'accoglienza mediate dal pasto; oltre al ruolo delle donne come dispensatrici di cibo, quasi fisiologicamente e antropologicamente fondato. Il cibo si rivela da subito un oggetto di riflessione polisemico e difficile da categorizzare.

<sup>7</sup> Intendiamo *pane* nell'ampia accezione di "cibo basilare, struttura portante (quasi sacra) del sistema alimentare"; vedi il capitolo *Mitologia alimentare* in L. Carrara, *Intorno alla tavola: Cibo da leggere, cibo da mangiare*, Torino, Codice Edizioni, 2013, pp. 48 ss.

<sup>8</sup> M. Rigoni Stern, *Il sergente nella neve*, cit., pp. 108-109.

<sup>9</sup> F. Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, 1949, trad. it. *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, Einaudi, 1953. È proprio questo tempo "geografico", intessuto delle relazioni tra uomo e ambiente, il tempo dei ritorni insistenti, dei lavori e delle stagioni, ad essere strettamente connesso al cibo e a offrire interessanti possibilità di confronto e di incontro tra le diverse scienze umane.

<sup>10</sup> C. Volpato, *Deumanizzazione: Come si legittima la violenza*, Roma-Bari, Laterza, 2011; N. Haslam, *Dehumanization: An Integrative Review*, in «Personality and Social Psychology Review», 10, 3, 2006, pp. 252-264; vedi C. Diamond, *L'immaginazione e la vita morale*, a cura di P. Donatelli, Roma, Carocci, 2006, sulle analogie tra allevamento intensivo e campi di concentramento.

<sup>11</sup> Su Primo Levi affamato nel lager che, di *corvée* con Pikolo, trova la forza di sopravvivere nei versi danteschi più che nel rancio, vedi L. Carrara, *"Tutto è zuppa": Cibo, letteratura e immaginazione materiale*, in *Cibo, estetica e arte. Convergenze tra filosofia, semiotica e storia*, a cura di N. Perullo, Pisa, ETS, 2014, pp. 128-140, p. 139.

<sup>12</sup> K. Komla-Ebri, *Culture... altre*, in Id. *Imbarazzismi*, introduzione di Laura Balbo, Milano, Edizioni dell'Arco, 2002, p. 55.

- <sup>13</sup> T. Grassi (a cura di), *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo (DEMIM)*, Roma, Società Editrice Italiana, 2014. Vedi anche F. Pezzarossa, *Cibi dei migranti*, in *Banchetti letterari: Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di G.M. Anselmi e G. Ruozi, Roma, Carocci, 2011, pp. 100-108.
- <sup>14</sup> E. Caffarelli, *Appendice 2. Statistiche. I numeri degli italiani all'estero*, in *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo (DEMIM)*, cit., p. 841.
- <sup>15</sup> G. Battistella, *La valigia. Appendice 3. Il bagaglio, l'imbarco, lo sbarco, la nave, il treno*, in *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo (DEMIM)*, cit., p. 887.
- <sup>16</sup> G. Pascoli, *Italy* (1904), in Id. *Primi poemetti*, Milano, Mursia, 1994, vv. 77-82, 94-103.
- <sup>17</sup> C. Petrini, *Identità, trasformazione, scambio. Appendice 4. Alimentazione. Il cibo e l'emigrazione*, in *Dizionario Enciclopedico delle Migrazioni Italiane nel Mondo (DEMIM)*, a cura di T. Grassi, Roma, Società Editrice Italiana, 2014, p. 909.
- <sup>18</sup> R. Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* (1961), in *Pour une histoire de l'alimentation*, «Cahiers des Annales», a cura di J.J. Hémondinquer, 28, 1970, pp. 307-315.
- <sup>19</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2006.
- <sup>20</sup> A partire da Claude Lévi-Strauss, fino a Dario Mangano e Marrone, passando per Roland Barthes, Piero Camporesi, Mary Douglas e Massimo Montanari, solo per citare gli esponenti più noti delle discipline citate. Vedi: C. Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, 1964, trad. it. *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966; R. Barthes, *Éléments de sémiologie*, 1964, trad. it. *Elementi di semiologia – Linguistica e scienza delle significazioni*, Torino, Einaudi, 1970<sup>5</sup>; P. Camporesi, *Alimentazione folklore società*, Parma, Pratiche, 1980; M. Douglas, *Implicit Meanings*, London & Boston, Routledge & Kegan Paul, 1975, trad. it. *Antropologia e simbolismo: Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993; D. Mangano e G. Marrone (a cura di), *Dietetica e semiotica: Regimi di senso*, Milano – Udine, Mimesis, 2013.
- <sup>21</sup> S. Stano, *Il cibo dell'altro. Traduzioni del codice alimentare*, in *Dietetica e semiotica: Regimi di senso*, a cura di D. Mangano e G. Marrone, Milano – Udine, Mimesis, 2013, pp.175-195, pp. 177 ss.
- <sup>22</sup> K. Komla-Ebri, «Paese che vai...», in Id. *Imbarazzismi*, cit., p. 61.
- <sup>23</sup> J.-M. Floch, *Identités visuelles*, Paris, 1995, trad. it. *Identità visive: Costruire l'identità a partire dai segni*, Milano, FrancoAngeli, 1996.
- <sup>24</sup> Sulla somaestetica e sull'importanza del modo di mangiare, vedi R. Shusterman, *Somatic Style*, in «The Journal of Aesthetics and Art Criticism», 69, 2, spring 2011, pp. 147-159.
- <sup>25</sup> Già nella concezione galenica, poi raccolta nei *Tacuina sanitatis* medievali, l'assunzione di cibo era annoverata, significativamente, tra le *res non naturales*.
- <sup>26</sup> Come insegnante, penso alla scuola e al momento della mensa che, pur non appartenendo alla didattica in senso stretto, potrebbe rappresentare un importante luogo (scaturito dall'incrocio tra spazio e tempo) in cui sviluppare in forme non esplicitate un'educazione interculturale.
- <sup>27</sup> Oggi siamo al paradosso per cui la produzione di due dei più importanti prodotti enogastronomici italiani, il Parmigiano-Reggiano e il Grana Padano, è ormai quasi esclusivamente in mani Sikh, almeno nelle fasi iniziali della cura degli animali e della raccolta del latte. Vedi <http://www.avvenire.it/Cultura/Pagine/Sikh-indiani-padani.aspx>: «La presenza dei sikh nel cremonese è assodata da decenni e si contano ormai in alcune migliaia gli indiani sikh che lavorano nelle aziende agricole e zootecniche, vivendo prevalentemente in cascine che altrimenti cadrebbero nell'abbandono», dice il sindaco di Pessina Cremonese, Dalido Malaggi: «Nella grande maggioranza si occupano di allevamento e hanno salvato un'economia, quella zootecnica, dove i nostri giovani non vogliono più essere impiegati». Si badi che il Sikhismo prevede che al piano terra di ogni tempio vi sia una grande cucina-ostello, di nome *langar*, destinato a sfamare ed accogliere chiunque si presenti, indipendentemente dall'appartenenza religiosa.
- <sup>28</sup> Termine coniato in ambito antropologico da Lévi-Strauss in analogia con i fonemi, per ribadire il parallelismo tra linguaggio e sistema alimentare.
- <sup>29</sup> N. Perullo, *Il gusto come esperienza*, Bra (CN), Slow Food, 2012.
- <sup>30</sup> L. Brown, J. Edwards e H.A. Hartwell, *Taste of the Unfamiliar: Understanding the Meanings Attached to Food by International Postgraduate Students in England*, in «Appetite», 54, 1, 2010, pp. 202-207.
- <sup>31</sup> *Ibidem*, p. 204.
- <sup>32</sup> Usiamo *habitus* nel senso inteso da P. Bourdieu, *La distinction*, 1979, trad. it. *La distinzione: critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino, 1983.
- <sup>33</sup> H. Janeczek, *Cibo*, Milano, Mondadori, 2002, p. 27.
- <sup>34</sup> *Ibidem*, pp. 52-55.
- <sup>35</sup> Rileviamo qui l'acutezza della riflessione del sociologo Claude Fischler sulla tendenziale suddivisione delle culture in sarcofagiche e zoofagiche; vedi C. Fischler, *L'omnivore*, (1990) 2001, trad. it. *L'omnivoro: Piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Milano, Mondadori, 1992, pp. 117 ss.
- <sup>36</sup> J. Lehrer, *Proust Was a Neuroscientist*, Boston, 2007, trad. it. *Proust era un neuroscienziato*, Torino, Codice Edizioni, 2008.
- <sup>37</sup> Quasi inteso in senso freudiano. Vedi S. Freud, *Totem e tabù: Concordanze nella vita psichica dei selvaggi e dei nevrotici*, introduzione di Karoly Kerényi, Torino, Boringhieri, 1969.

<sup>38</sup> L. Cerrocchi e A. Contini (a cura di), *Culture migranti: Luoghi fisici e mentali d'incontro*, Trento, Erikson, 2011.

<sup>39</sup> Cfr. R. Esposito, *Immunitas: Protezione e negazione della vita*, Torino, Einaudi, 2002, pp. 134: mai come in questo momento, in cui ci si sente minacciati in misura sempre più pressante, la richiesta di immunizzazione sembra investire ogni ambito dell'esistenza individuale e collettiva. Più si sente esposta al rischio più, secondo il filosofo teoretico, la vita si chiude entro i propri confini.

<sup>40</sup> I. Brugo, G. Ferraro, C. Schiavon e M. Tartari, *Al sangue o ben cotto: Miti e riti intorno al cibo*, Roma, Meltemi, 1998, p. 7.

<sup>41</sup> Vedi E. Goffman, *Stigma: Notes on the Management of Spoiled Identity*, 1963, trad. it. *Stigma: L'identità negata*, Verona, Ombre Corte, 2003; Id. *Behavior in public places*, 1963, trad. it. *Il comportamento in pubblico*, Torino, Einaudi, 1971; S. Boca, P. Bocchiaro e C. Scaffidi Abate, *Introduzione alla psicologia sociale*, Bologna, Il Mulino, 2003.

<sup>42</sup> R. Curzon, *Visit to Monasteries in the Levant*, in *Orienti. Viaggiatori scrittori dell'Ottocento*, a cura di G. Guadalupi, Milano, Feltrinelli, 1989, pp. 61-63.

<sup>43</sup> Vedi L. Carrara, *Le parole del disgusto: Antropologia letteraria di un'emozione*, tesi di dottorato in Scienze Umanistiche, Reggio Emilia, Università di Modena e Reggio Emilia, 2015.

<sup>44</sup> Pietro Martire d'Anghiera, *Sommario dell'istoria dell'Indie Occidentali*, in G.B. Ramusio, *Navigazioni e viaggi*, V, a cura di M. Milanese, Torino, Einaudi, 1985.

<sup>45</sup> Siamo al cospetto di una specie di "effetto Parmentier" *ante litteram*. Si dice infatti che l'astuto personaggio, dovendo convincere i contadini francesi a fare uso delle aborrite patate, abbia fatto presidiare dalle guardie reali un campo coltivato. I popolani, convinti dalla messinscena che si trattasse di un prezioso e prelibato cibo riservato al Re, cominciarono a rubarle nottetempo abituandosi così al consumo. Che si tratti di leggenda oppure no, il messaggio è abbastanza evidente.

<sup>46</sup> C. Lévi-Strauss, *Tristes tropiques*, Paris, 1955, trad. it. *Tristi tropici*, Milano, il Saggiatore, 1960, pp. 155-156.

<sup>47</sup> Per un approfondimento sull'alimentazione durante la guerra di Liberazione, vedi L. Carrara e E. Salvini, *Cibo e libertà: Storia e storie dell'alimentazione partigiana*, prefazione di Vinicio Capossela, Bologna, Lupetti editore, 2015 (in stampa).

<sup>48</sup> E. Vittorini, *Uomini e no*, Milano, Mondadori, 1965, pp. 54-55.

<sup>49</sup> J. Joyce, *Ulysses*, 1922, trad. it. *Ulisse*, traduzione di G. de Angelis, prefazione di R. Ellmann, nota al testo di H. W. Gabler, Mondadori, Milano, 1991, p. 170.

<sup>50</sup> È significativo che le ostriche, per antonomasia l'emblema della raffinatezza a tavola, siano invece qui disprezzate e degradate mediante l'avvicinamento a un grumo di muco.

<sup>51</sup> Tendiamo a dimenticare che molti tra i cibi tipici più apprezzati sono l'esito finale della lotta che l'uomo ha intrapreso contro la degenerazione della materia edibile: conserve, salacche, formaggi, salumi, ecc.

<sup>52</sup> P. Bourdieu, *La distinzione*, cit.

<sup>53</sup> K. Komla-Ebri, *Etnocentrismo*, in Id. *Imbarazzismi*, cit., p. 13.